La Mandoline® ULTRA

DICING • CUBE • SYSTEM

MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN

GEBRUIKSAANWIJZING

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



MADE IN FRANCE

modèle déposé

Design and utility patented

La Mandoline ULTRA

Le coupe fruits/légumes La Mandoline Ultra est garanti sur une durée de 2 ans contre tout vice de fabrication et dans des conditions normales d'utilisation. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce manuel ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

The vegetable/fruit slicer "La Mandoline Ultra " is guaranteed for 2 years against manufacturing defect and when used under normal conditions. All documents, information, characteristics and photographs in this manual are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes therein without prior notice.

Der Obst- und Gemüseschneider La Mandoline Ultra verfügt unter normalen Verwendungsbedingungen während eines Zeitraums von 2 Jahren über eine Garantie für sämtliche Fabrikationsmängel. Sämtliche Texte, Hinweise, Produktdaten und Fotografien in dieser Anleitung haben ausschließlich informativen, jedoch keinen Garantiewert. Bei Abweichungen rechtfertigen sie keinerlei Haftungsansprüche gegen unser Unternehmen. Wir behalten uns das Recht auf jede Art von Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

El corta frutas / verduras « La Mandoline Ultra » tiene una garantía de 2 años contra todo vicio de fabricación dentro de las condiciones normales de utilización. Todos los textos, informaciones, características o reproducciones fotográficas presentadas en este manual, tienen únicamente valor indicativo, sin garantía. No pueden en ningún caso comprometer nuestra responsabilidad en caso de inexactitud. Nos reservamos el derecho de introducir cualquier modificación sin previo aviso.

De garantie van de fijnsnijder voor groenten/fruit "LA MANDOLINE Ultra » bedraagt 2 jaaren voor fabrieksfouten, bij normale gebruiksvoorwaarden. Alle teksten, inlichtingen, kenmerken of foto's in deze handleiding zijn louter informatief en niet bindend. We kunnen geenszins aansprakelijk gesteld worden voor eventuele fouten. We behouden ons het recht voor, wijzigingen aan te brengen, zonder voorafgaande kennisgeving.

Овощефрукторезка Мандолина гарантируется в течение 2 лет от всякого производственного брака при стандартных условиях эксплуатаци
Все тексты, сведения, характеристики или фотографии, содержащиеся в данном руководстве, носят исключительно информационный характер, без какой-либо гарантии с нашей стороны. Мы не можем нести никакой ответственности за их возможную неточность. Мы также оставляем за собой право вносить в них любые изменения без предварительного уведомления.





ROBUSTE & PROFESSIONNELLE
- En acier inoxydable et polymères composites.
Aspect inox brossé satiné.
- Double-lame horizontale en acier inoxydable de coutelllerie.
Lames Julienne en acier inoxydable qualité pro.

PRATIQUE ET FACILE :
- Mise en place rapide des lames et des peignes :
  - La double-lame horizontale se glisse dans le châssis.
  - Système simplifié de mise en place des peignes pour coupes cubes ou Juliennes.

- Glisse améliorée grâce à la rampe alvéolée pour moins de contact et frottement lors du mouvement de coupe.
Aucun effet ventouse.
- Ajustement précis et facile de la hauteur de coupe avec indicateurs d'épaisseur pour les coupes standard et pour les cubes.
- Bonne prise en main avec le poussoir ergonomique.
- Rapide grâce à la large contenance du chariot.

- SYSTÈME COUPE-CUBE INTÉGRÉ :
Mouvement identique pour réaliser la coupe gaufrée ou des cubes, seules les lames changent.

SÉCURITÉ TOTALE :
- Aucun contact avec les lames lors de la coupe.
- Stabilité lors de la coupe grâce aux pieds revêtus silicone.

COMPACTE : Pieds repliables - Support de lames Julienne encastré sous le châssis.

MULTICOUPES
- Cubes de 2, 4 ou 10 mm,
- Losanges,
- Rondelles/tranches lisses ou dentelées,
- Julienne de légumes 2, 4 ou 10 mm,
- Coupe gaufrée.
- Réglable jusqu'à une épaisseur de 10 mm.
- Possibilité de réaliser des coupes ultrafines.

COMPOSITION DE LA MANDOLINE ULTRA

REF. 2012.00

- Le châssis avec repères de réglage, rampe alvéolée et pieds anti-dérapant repliables.
- Le chariot et son poussoir protecteur plastique avec repères de coupe.
- La double lame horizontale, un côté lisse et un côté ondulé
- Le système coupe-cube
- Les 3 peignes julienne de 2,4 et 10 mm et leur coffret de rangement amovible encastré sous le châssis.

VERSION LUXE

La Mandoline deLuxe ULTRA



La Mandoline Ultra deLuxe a les même fonctions que la Mandoline Ultra standard, avec un ***glissing et design améliorés :***

- Multi-coupes : Cube, losange, julienne, rondelle lisse et coupe gaufrée
- Simplicité de réglages et d'utilisation
- Robuste et professionnelle
- Sécurité totale
- Equipée du Système Cube breveté

LES PLUS :

- Rampe alvéolée recouverte d'un REVÊTEMENT SPÉCIAL PRO GLISSE pour une amélioration du Glissing lors des mouvements de coupe.
- DOUBLE LAME SANTOKU avec alvéoles qui facilitent également le passage des produits lors de la coupe.
- Pieds arrières équipés de 2 ENJOLIVEURS EN FONTE D'INOX pour une tenue renforcée.
- POUSSOIR ROND EN INOX BROSSÉ avec repères de coupe.
- EN OPTION : peut être fournie avec un POUSSOIR EXTRA-LONG pour couper les légumes longs, faire des frites géantes (Mandoline réf. 2012.20)



REF. 2012.20

Pieds





- Les pieds sont repliables pour un encombrement minimum et un rangement facile.
- Les pieds sont revêtus de silicone et sont anti-dérapants pour une parfaite stabilité lors de la coupe.
- La Mandoline Ultra peut être utilisée directement sur le plan de travail ou sur un récipient.

Insertions des lames / Peignes

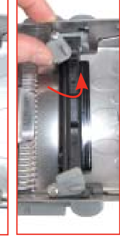
Toujours prendre la lame/le peigne par sa zone de préhension. Ne jamais faire d'ajustement de la lame ou du peigne en touchant directement les côtés tranchants ou en utilisant un objet métallique, ceci pour des raisons de sécurité, mais aussi pour éviter d'endommager le tranchant de la lame ou du peigne.

DOUBLE-LAME HORIZONTALE

- La Mandoline Ultra dispose d'une double lame horizontale -un côté lisse et un côté ondulé- pour réaliser des coupes horizontales en tranches ou rondelles.
- Choisir la coupe désirée - lisse ou ondulée – en positionnant le côté choisi VERS L'ARRIÈRE de la Mandoline Ultra (vers la poignée).
- Insèrer en toute sécurité la lame sur le côté gauche de la Mandoline Ultra. Un double rail guide l'insertion. La lame doit être poussée à l'intérieur. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.
- Pour ressortir la lame, presser sur le petit poussoir latéral de la lame.



PEIGNES JULIENNE



- Dévisser la rampe à l'aide des vis papillon avant de mettre en place le peigne.
- Retourner la Mandoline. S'assurer que le système cube est bien en place.
- Ouvrir les 2 verrous.
- Faire correspondre les repères présents sur le peigne et sur la Mandoline Ultra.
- Insérer le peigne puis le bloquer en refermant les 2 verrous.

Chariot et poussoir

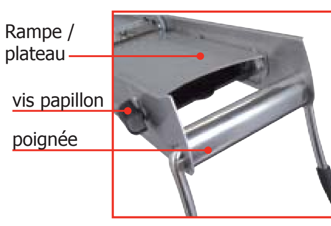
- La Mandoline Ultra est livrée complète avec le chariot et son poussoir. Le chariot de la Mandoline vient accueillir les produits à couper. Pour une utilisation de la Mandoline Ultra en toute sécurité, il est indispensable de l'utiliser avec son chariot et son poussoir.
- Le chariot se glisse simplement sur le châssis de la Mandoline. Il ne peut alors pas sortir de ses rails pendant la coupe.
- Placer les produits à couper dans le chariot (les légumes ou fruits trop volumineux doivent être coupés au préalable).
- Bien centrer le poussoir sur le chariot. Enfoncer le poussoir sur les légumes/fruits à couper, les aiguilles les pénètrent pour les empêcher de rouler et le ressort applique une pression constante sur ceux-ci pendant la coupe. Selon la dureté du produit, appuyer sur l'éjecteur pendant la coupe pour plus de facilité.



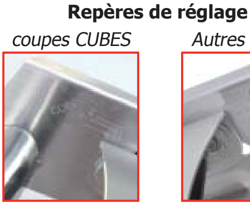
MISE EN SERVICE

Réglage de la hauteur de coupe

• La rampe, située entre la poignée et les lames permet d'ajuster très précisément l'épaisseur de coupe.
• L'épaisseur maximum possible est d'environ 10 mm.



Repères de réglage





• Deux vis papillons sont placées de part et d'autre de la Mandoline Ultra afin de bloquer ou de débloquer la rampe lors du réglage de la hauteur désirée;
• Dévisser légèrement pour débloquer la rampe (1); elle peut librement bouger de haut en bas et ainsi augmenter ou diminuer l'épaisseur des tranches (2) selon les repères gravés sur le châssis.
• Une fois l'épaisseur désirée obtenue, les vis papillons doivent être resserrées à nouveau. Il n'est pas nécessaire de les serrer trop fortement pour que la plaque soit maintenue horizontale de manière sûre.

1



2



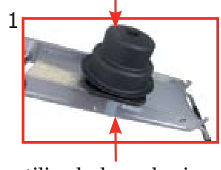
LES COUPES



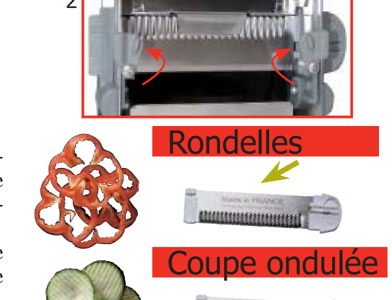
CONSEIL :
• Pour l'ensemble des coupes, placer le produit dans le sens de la longueur en l'orientant légèrement sur le côté
• Enlever la boîte de peignes pendant l'utilisation.
• Selon la dureté du produit, appuyer sur l'éjecteur (tige du poussoir) pendant la coupe pour plus de facilité.

Pour plus de confort LORS DE COUPES AVEC LA LAME HORIZONTALE SEULE, **DÉSACTIVER LE SYSTÈME CUBE** : reculer le chariot pour le placer sur le système cube (1), retourner la Mandoline et bloquer ensuite les 2 verrous sur les montants du châssis (2).

1



2



On utilise la lame horizontale - sans peigne Julienne – pour réaliser des rondelles ou des tranches.
Insérer la lame - côté lisse ou ondulé - selon la coupe souhaitée.
Régler la hauteur de coupe.

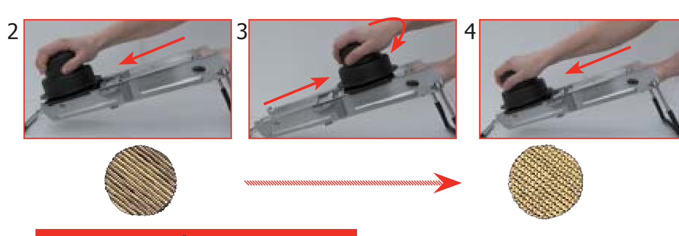
LES COUPES

Coupe gaufrée

• Pour cette coupe, il faut utiliser la lame ondulée. Régler la hauteur de coupe entre 0 et 2 (suivant repères épaisseur de 0 à 10); cette position peut-être modulée selon la dureté du légume. Bien relever l'avant de la rampe (1) tout en la verrouillant. Insérer la lame horizontale –côté ondulé– et désactiver le système cube.



• Après avoir placé le produit dans le chariot, effectuer un premier mouvement en le poussant vers le bas avec le poussoir (2). Ramener vers l'arrière, effectuer une rotation d'environ 1/4 de tour du poussoir (3), et le pousser à nouveau vers la lame (4). Répéter cette opération en prenant soin d'alterner ces deux positions, jusqu'à ce que le légume soit entièrement coupé.

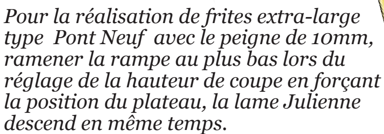




Coupe Julienne

Placer la lame horizontale -côté lisse-. Placer le peigne Julienne choisi dans la boîte de rangement : 2, 4 ou 10 mm. Régler la hauteur de coupe en vous aidant des repères. Faire un mouvement de va-et-vient. Attention : vous devez bien rester dans l'axe afin de ne pas faire de cube.



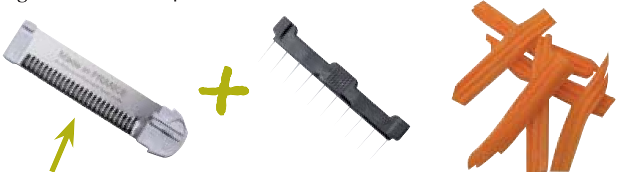




Pour la réalisation de frites extra-large type Pont Neuf avec le peigne de 10mm, ramener la rampe au plus bas lors du réglage de la hauteur de coupe en forçant la position du plateau, la lame Julienne descend en même temps.

Julienne gaufrée

Avec la Mandoline ULTRA, il est également possible de réaliser des Juliennes gaufrées : placer la lame horizontale-côté ondulé- et utiliser le peigne Julienne de 4 ou de 10 mm.



LES COUPES

Coupe Cubes

• Insérer la lame horizontale -côté lisse.
• Placer le peigne choisi (2, 4 ou 10mm) en s'assurant de bien avoir laissé le plateau desserré et donc libre.
• Régler la rampe selon les repères CUBES verticaux gravés à l'intérieur du châssis puis la verrouiller (pour le peigne de 4 mm, régler la rampe sur le repère vertival CUBE 4)
• Placer le produit dans le chariot, mettre le poussoir avec un repère Δ face à vous, effectuer un premier passage (1) et retirer la première coupe qui n'est pas en cube.
• Ramener le chariot, effectuer une rotation à 90 degrés - repère Δ du poussoir face à vous - Pousser à nouveau le chariot vers le bas (2).
• Répéter l'opération jusqu'à ce que le produit soit complètement découpé.



Coupe Losanges

• Le processus est identique à celui des coupes en cubes à la simple différence qu'il faut effectuer une rotation d'environ 45° degrés (faire moins de ¼ de tour). Différents losanges sont possibles selon la rotation du poussoir.

CONSEIL :
- Pour une coupe facile et franche, effectuer des mouvements rapides.
- Vous pouvez vous aider des repères sur le poussoir lors de vos rotations pour réaliser des cubes parfaits.
- Attention : si la rampe est réglée trop basse (donc si l'épaisseur de coupe est trop importante), les cubes ne se détachent pas.

OPTION : POUSSOIR LONG (réf.2012.55)

Coupe longues

La Mandoline ULTRA DELUXE 2012.20 est fournie avec un ensemble POUSSOIR EXTRA-LONG :
- pour couper les légumes longs (courgettes, carottes, radis noirs, aubergines,...) en bâtonnets ou en lamelles,
- faire des tagliatelles de pommes de terres,
- faire des frites géantes, etc.

Attention : il n’est pas possible de réaliser de coupes gaufrées, ni de coupes cubes ou losanges avec le poussoir long.

Composition du poussoir long : Chariot plastique qui vient accueillir les produits à couper et poussoir plastique et poignée inox. Des picots sous la semelles du poussoir maintiennent le produit à couper.

Mise en place identique à celle du chariot et poussoir rond.
Coupe par un mouvementde va-et-vient.

ENTRETIEN

• L’ensemble de la Mandoline Ultra peut passer au lave-vaisselle.
• La boîte de peignes est amovible et peut être enlevée lors du nettoyage.
• Bien essuyer la Mandoline Ultra après lavage et la stocker dans un endroit à l’abri de l’humidité.

Chariot et poussoir
• On peut désolidariser le chariot du châssis pour le nettoyage; il suffit de le faire glisser le long du châssis jusqu’à l’extraire par l’arrière.
• Pour un nettoyage complet du poussoir, il est possible de le démonter. Un embout au sommet débloque le poussoir, séparant le dôme ergonomique de la partie intérieure et libérant le ressort. Pour enlever cet embout, il faut le débloquer en exerçant une rotation vers la droite. Par contre, les aiguilles ne peuvent pas être démontées. L’opération inverse doit être réalisée pour remonter les éléments du poussoir.





Lames et peignes
• Les lames/peignes sont en acier inoxydable de coutellerie et peuvent également être mis au lave-vaisselle, mais un lavage à la main augmentera leur durée de vie. Une brosse peut être utilisée pour nettoyer entre les dents des peignes Julienne.

CONSEIL :
Pour un fonctionnement optimal, il est conseillé de verser de temps en temps un peu d’huile alimentaire à l’intérieur du Système Cube et de graisser régulièrement les montants du châssis pour un maniement facile du chariot.





PRECAUTIONS

La Mandoline Ultra de Buyer est un coupe fruits et légumes étudié et conçu pour apporter la plus grande sécurité lors de la réalisation de vos préparations. Cet ustensile requiert cependant l’utilisation de lames et peignes particulièrement tranchants, qu’il est indispensable de manipuler avec la plus grande précaution. C’est pourquoi nous vous prions de respecter les règles d’utilisation qui suivent :
• Le chariot et son poussoir apportent une garantie de sécurité; il est indispensable de les mettre en place lors de l’utilisation de la Mandoline.
• Toujours manipuler le châssis de la Mandoline et les lames/peignes par leurs zones de préhension prévues à cet effet.
• Lors du réglage de la hauteur de coupe, ne jamais faire d’ajustement en prenant appui sur les lames montées.
• Tenir hors de portée des enfants.